n.11 novembre 2019

Mensile della Federazione Regionale Coldiretti del Friuli Venezia Giulia

ARRIVA ANCHE A GORIZIA IL MERCATO COPERTO DI CAMPAGNA AMICA

Cinghiali: a Montecitorio la protesta degli agricoltori di Coldiretti

Giovani in formazione: il calendario degli incontri

LA SOLIDARIETÀ SI FA LEGNO! DA VAIA ALLA TUA TAVOLA

Nell'ottobre del 2018, la tempesta VAIA ha distrutto migliaia di ettari di foreste in Friuli VG, abbattendo centinaia di migliaia di metri cubi di legname. Alla perdita del bosco si affianca, ora, il rischio di malattie e ulteriori crolli.
Una catena di solidarietà si è mossa per restituire, almeno in parte, ai boschi, alle montagne e ai suoi abitanti, un po' di valore dando il proprio contributo al recupero del materiale schiantato. Infatti, per ogni "tagliere solidale" acquistato sarà donato 1 euro al Comune di Forni Avoltri (Udine) per realizzare un progetto educativo e promozionale legato alle foreste locali.
Questi "taglieri" sono un segno concreto: legno massello di purissimo Abete bianco, non trattato, proveniente dalle foreste schiantate del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane (Patrimonio Mondiale dell'UNESCO), certificate per la loro gestione sostenibile.
Un piccolo pezzo di bosco (in vari formati e, volendo, pure personalizzato) che ci si porta a casa e al quale si potrà ridare nuova vita, con l'augurio di un Friuli Venezia Giulia sempre più verde e solidale!

È possibile acquistare i taglieri solidali presso il mercato coperto di Campagna Amica a Udine in via Tricesimo 2 il martedì dalle 15.30 alle 20.00, il venerdì e sabato dalle 8.00 alle 13.00, a Pordenone in Via Roma 4 il giovedì dalle 15.00 alle 19.00, il mercoledì e sabato dalle 8.00 alle 13.00 e a Gorizia in via IX Agosto il lunedì dalle 15.00 alle 19.00, il giovedì e sabato dalle 8.30 alle 13.00.
Per info campagnamica.fvg@coldiretti.it

REGISTRAZIONE DEL TRIBUNALE DI UDINE
N. 55 DEL 10.04.1951

ISCRITTO AL ROC
(Registro degli operatori di comunicazione)
AL NUMERO 16747

COLTIVATORE FRIULANO N. 11
21 novembre 2019

EDITORE
Federazione Regionale Coldiretti
del Friuli Venezia Giulia
Via Morpurgo, 34 . 33100 Udine
T. 0432.595811 . F. 0432.595807
friulivg@coldiretti.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Danilo Merz

COMITATO DI REDAZIONE
Danilo Merz, Antonio Bertolla, Ivo Bozzatto, Michele Dazzan, Silvana La Sala, Marco Malison, Renato Nicli, Vanessa Orlando, Elisabetta Tavano, Barbara Toso

COORDINATORE DI REDAZIONE
Marco Ballico

IMPAGINAZIONE e GRAFICA
Elisabetta Tavano

STAMPA
Nuova Grafica

INSERZIONI
Federazione Regionale Coldiretti del Friuli Venezia Giulia

ABBONAMENTO
Costo abbonamento annuo 2,00 euro
Il Coltivatore Friulano viene inviato in abbonamento ai soci delle Federazioni provinciali Coldiretti di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

Sommario

IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE ON LINE
PER LE IMPRESE AGRICOLE

LEGGILO E STAMPALO DAL SITO
WWW.COLDIRETTI.IT
O CHIEDILO AL TUO UFFICIO ZONA

IL COLTIVATORE FRIULANO
è scaricabile all'indirizzo
www.friuliveneziagiulia.coldiretti.it

Danni da cinghiale, parta il piano anti invasione

Coldiretti Fvg denuncia da lungo tempo una situazione insostenibile. Quest'anno, di fronte a un fenomeno che ha visto perfino aumentare la sua gravità, abbiamo reso sempre più di pubblico dominio i danni da fauna selvatica, cinghiali in testa. È stato dunque conseguente essere presenti con una nostra delegazione a Roma, in occasione di una riuscita manifestazione della Coldiretti nazionale che ha portato tra l'altro all'annuncio di un piano straordinario per garantire la sicurezza nelle città e nelle campagne dove i cinghiali causano ogni anno danni stimati in almeno 200 milioni alle colture, senza sottovalutare altri aspetti preoccupanti: i rischi per la salute provocati dalla diffusione di malattie e gli incidenti stradali causati dagli attraversamenti della selvaggina, in grande aumento.

Un pacchetto di provvedimenti da inserire già nella legge di Bilancio di fine anno, tali da semplificare le norme e consentire alle Regioni di mettere a punto azioni di contenimento. Non possiamo che apprezzare le prime, positive reazioni dei rappresentanti delle istituzioni, ma i tempi sono stretti e ci aspettiamo dunque che i propositi si concretizzino in fretta. Non sarebbero infatti accettabili ritardi su una norma che assegni la competenza alle Regioni, un passaggio fondamentale per dare certezze alle imprese agricole e garantire il futuro agli agricoltori.

Il blitz a Montecitorio è servito anche a fare la conta. Sono 2 milioni i cinghiali in Italia e almeno 15mila in Friuli Venezia Giulia. Numeri più che raddoppiati nell'ultimo decennio, una piaga per agricoltori, allevatori, cittadini che nuoce pesantemente al made in Italy, visto che proprio nei piccoli comuni sotto i 5mila abitanti, dove si rileva la maggiore presenza di selvatici, si concentra il 92% delle produzioni tipiche nazionali, come ha reso noto un'indagine Coldiretti/Symbola.

Quanto abbiamo ascoltato dal palco romano non è stato altro che una riproposizione di quello che purtroppo abbiamo imparato a conoscere sul campo. C'è chi si è trovato i cinghiali a pochi metri dalla porta di casa; chi raccoglieva il mais di sera col trattore seguito dal branco che mangiava le pannocchie rimaste, senza nemmeno provare fastidio per il rumore del mezzo; chi ha visto i cinghiali arrampicarsi sulle vigne per mangiare l'uva.

Alla Regione non possiamo che ribadire quanto già scritto nel nostro documento pre-elettorale. Non possiamo permetterci di aspettare che ci scappi il morto, come è successo in altre parti della nostra penisola, per poi intervenire. Non è più il caso di vedersi riconosciuti i danni, ormai le imprese agricole neanche li chiedono più. Ma non è neanche più possibile seminare, vedersi invasi dai cinghiali e dover riseminare un'altra volta. O magari dover ricostituire il cotico erboso (ci vogliono anni) dei prati in montagna distrutti dai cinghiali. Vanno trovati strumenti nuovi ponendosi l'obiettivo dell'eradicazione totale di alcune specie anche, se del caso, modificando la legge regionale sulla caccia, non avendo paura degli animalisti e di quanti, per partito preso, mettono sullo stesso piano persone ed animali.

Angela Bortoluzzi
presidente Coldiretti Gorizia

Pavan: «Normative superate, si agisca a monte»

Coldiretti Fvg in piazza Montecitorio alla manifestazione nazionale

Il gruppo dal Friuli Venezia Giulia

Sono15mila i cinghiali in Friuli Venezia Giulia. La stima della Coldiretti Fvg è arrivata nel giorno della manifestazione nazionale che ha visto una delegazione regionale della Federazione a Roma a testimoniare la gravità di un fenomeno che devasta i campi e costringe gli agricoltori alla risemina. «Il nodo – conferma il presidente di Coldiretti Fvg Michele Pavan – sono normative superate che impediscono di ridurre la popolazione dei cinghiali, e dunque si tratta di agire a monte. Come denunciamo da tempo, tuttavia, la presenza incontrollata di cinghiali, ungulati, corvidi, colombi e altro è diventata insopportabile. Non è più possibile seminare, vedersi invasi dai cinghiali e dover riseminare un'altra volta».

Di qui la convinta presenza, con una delegazione regionale di presidenti e direttori, al blitz davanti a Montecitorio, assieme a migliaia di agricoltori, allevatori, cittadini, esponenti istituzionali e ambientalisti contro l'invasione di cinghiali (più che raddoppiati in Italia negli ultimi dieci anni, si è superata quota 2 milioni) e animali selvatici. Per sensibilizzare l'opinione pubblica sulla gravità del problema, gli agricoltori della Coldiretti hanno provocatoriamente portato in piazza un pentolone gigante di polenta e di spezzatino di cinghiale, oltre a cartelli con le foto degli incidenti provocati sulle strade del Paese (10mila all'anno causati dagli animali selvatici, 13 morti da gennaio a settembre 2019, erano stati 11 nel 2018) e dei danni nelle campagne.

Il rischio è che venga meno la presenza degli agricoltori, soprattutto nelle zone interne, e con essa la costante opera di manutenzione che garantisce la tutela dal dissesto idrogeologico. Serve responsabilità nella difesa degli allevamenti, dei pastori e allevatori che – sottolinea Coldiretti – con coraggio continuano a presidiare anche i territori più isolati e a garantire la bellezza del paesaggio e il futuro del made in Italy agroalimentare. «Non è più solo una questione di risarcimenti, ma è diventato un fatto di sicurezza delle persone che va affrontato con decisione – sottolinea il presidente nazionale Ettore Prandini –. Serve agire in modo concertato tra Ministeri e Regioni, Province e Comuni, avviare un piano straordinario senza intralci amministrativi, rendere ancora più efficaci i piani di contenimento e allargare le maglie di intervento perché altrimenti la questione è destinata a peggiorare».

Un'indagine Coldiretti/Ixè, non a caso, rileva che oltre otto italiani su dieci (81%) pensano che l'emergenza cinghiali vada affrontata con il ricorso agli abbattimenti, soprattutto incaricando personale specializzato per ridurne il numero. La fauna selvatica rappresenta in generale un problema per la stragrande maggioranza dei cittadini (90%). Nel mirino finisce soprattutto la presenza eccessiva di cinghiali, che il 69% degli italiani ritiene che siano troppo numerosi mentre c'è addirittura un 58% che li considera una vera e propria minaccia per la popolazione, oltre che un serio problema per le coltivazioni e per l'equilibrio ambientale come pensa il 75% degli intervistati che si sono formati un'opinione.

Il risultato è che oltre sei italiani su dieci (62%) ne hanno una reale paura e quasi la metà (48%) non prenderebbe addirittura casa in una zona infestata dai cinghiali. Alla domanda su chi debba risolvere il problema, un italiano su 2 (53%) ritiene che spetti alle Regioni, mentre per un 25% è compito del Governo e per un 22% dei Comuni.

Cordone sanitario contro la peste suina africana

Piano di abbattimento straordinario dei cinghiali sul confine italo-sloveno

di Marco Malison

Fa sempre più paura la peste suina africana (PSA) che nell'agosto del 2019 dall'Est europeo è arrivata già in Serbia e ora minaccia, con il suo devastante potenziale infettivo, gli allevamenti suini dell'Ue. Contro la PSA non esiste un vaccino e in tutti i paesi colpiti le epidemie hanno avuto pesanti ripercussioni economiche nel settore zootecnico suinicolo con danni ingenti per la salute animale, per il comparto produttivo in generale e il commercio internazionale di animali vivi e dei loro prodotti. Per questo motivo i servizi veterinari hanno messo in campo misure straordinarie di contenimento.

L'introduzione del virus negli allevamenti può avvenire ad opera dell'uomo attraverso l'accidentale dispersione di materiale contaminato oppure attraverso popolazioni di cinghiali infette. I ministri dell'Agricoltura e dell'Ambiente riunitisi a Bruxelles hanno sottolineato che il controllo della PSA rappresenta una priorità assoluta per l'Ue e, tra le raccomandazioni indirizzate agli Stati membri, è emersa la necessità di definire una strategia di controllo della popolazione dei cinghiali, incoraggiando l'adozione di piani di intervento anche nelle aree indenni.

Con questi presupposti le autorità sanitarie della Regione Friuli Venezia Giulia e della Repubblica di Slovenia, in occasione di un tavolo tecnico tenutosi a Nova Gorica il 21 maggio scorso, hanno condiviso la necessità di predisporre un piano congiunto di prevenzione della PSA lungo l'area transfrontaliera per garantire, oltre a quanto già previsto dai rispettivi piani venatori, l'abbattimento di almeno 250 cinghiali femmina, su ciascun lato della frontiera.

Con decreto del direttore dei servizi veterinari del Fvg è stato adottato un provvedimento che consente, tra l'altro, la revoca del divieto di caccia al cinghiale all'interno delle aree protette e l'utilizzo di mezzi straordinari quali sorgenti luminose artificiali. L'attività si svolgerà nelle rispettive aree di caccia, in una zona di 20 chilometri dal confine, dalle Valli del Natisone a Basovizza (5 distretti venatori per la parte italiana) e dovrà concludersi entro il mese di marzo 2020.

Sono autorizzati agli abbattimenti esclusivamente i soci delle riserve di caccia individuati dai direttori della riserva di caccia interessate dal provvedimento che potranno operare solo all'interno della riserva di appartenenza. Naturalmente è autorizzato anche il personale del Corpo forestale regionale che opererà in tutte le aree precluse all'attività venatoria. L'attività potrà essere eseguita senza limite di orario e anche nelle giornate di silenzio venatorio (martedì e venerdì) a partire dalla data di rilascio del provvedimento sino 31 marzo 2020. I capi prelevati dai soci delle Riserve di caccia rimangono a disposizione di colui che ha effettuato il prelievo mentre i capi prelevati dagli agenti del Corpo Forestale Regionale rimangono a disposizione della Regione. In ogni caso per ogni capo prelevato deve essere messo a disposizione un campione per le analisi virologiche sulla PSA.

Nel frattempo il ministero della Salute – Direzione generale della sanità animale – ha emanato una circolare con la quale richiama tutti gli operatori del settore a rispettare rigorosamente le procedure di registrazione degli animali nell'anagrafe zootecnica nonché il corretto utilizzo del modello 4 informatizzato per tutte le movimentazioni da vita e verso il macello. Questo aspetto risulta di fondamentale importanza per mappare tutti gli allevamenti, compresi quelli con un singolo capo, al fine di gestire correttamente eventuali emergenze sanitarie.

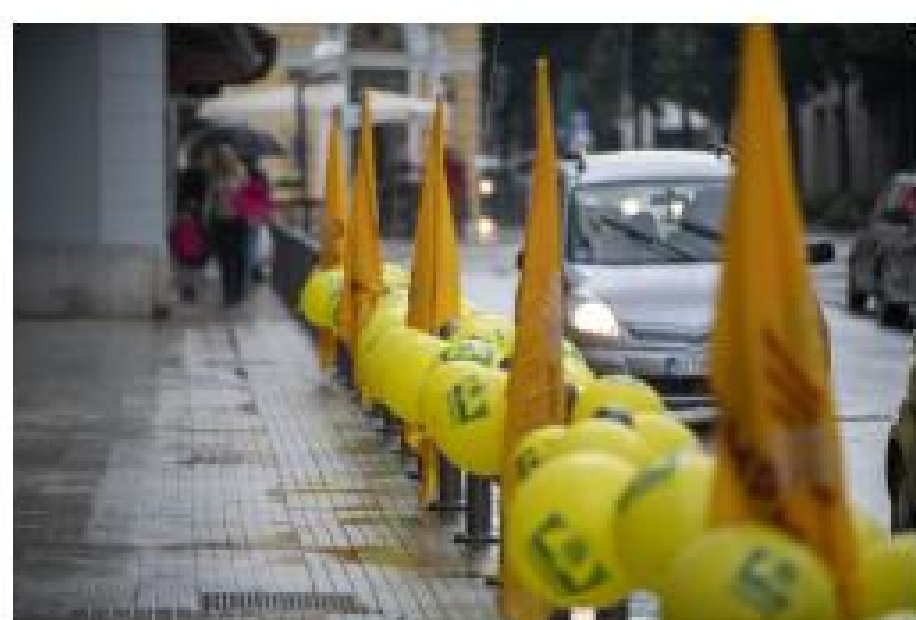
Inaugurato il Mercato coperto di Campagna Amica Coldiretti Gorizia

Il cinquantunesimo in Italia. Apertura su 400 mq e 16 postazioni in vendita diretta

«Ci presentiamo con i nostri valori, a partire da quello della solidarietà, insito nei contadini. L'auspicio è che questa città sappia custodire il patrimonio che regaliamo alla comunità». Carmelo Troccoli, direttore nazionale di Campagna Amica, ha salutato a Gorizia, in via IX Agosto, il cinquantunesimo Mercato coperto sotto la stessa insegna. «Non un traguardo – ha aggiunto la presente della Coldiretti Gorizia Angela Bortoluzzi –, ma un nuovo inizio nel percorso iniziato nel 2000 dalla Federazione, attraverso il Patto con il consumatore. Temi come trasparenza e tracciabilità del prodotto sono stati il presupposto di questi mercati, non solo superfici, ma mix di storia e cultura agricola».

Al taglio del nastro sono intervenuti con i saluti e i complimenti alla Coldiretti locale anche il sindaco Rodolfo Ziberna, che ha sottolineato «l'ingresso della campagna in città, con frutti della terra che hanno un volto e una voce», e il segretario generale della Cciaa Venezia Giulia Pierluigi Medeot, prima degli interventi di Troccoli e del consigliere ecclesiastico della Coldiretti don Paolo Bonetti, che ha rilevato il «binomio inscindibile cibo-agricoltura» e parlato del mercato come di uno sbocco commerciale, certo, ma soprattutto di un luo-

Da sinistra: Angela Bortoluzzi, Pierluigi Medeot, Rodolfo Ziberna, Germano Pettarin

Da sinistra: Carmelo Troccoli, Angela Bortoluzzi, Deborah Zuliani

Donatella Spollero, Giorgia De Luca

go «in cui l'agricoltura diventa prossimità».

Tante le presenze in un'occasione di festa per la città e l'agricoltura locale. C'erano i vertici della Coldiretti Fvg, con il presidente Michele Pavan e il direttore Danilo Merz, i presidenti e direttori provinciali, i rappresentanti delle forze dell'ordine e le autorità cittadine, con altri amministratori locali regionali e dell'Isontino.

Con lo spazio coperto di via IX Agosto (16 le postazioni fisse, 400 metri quadrati di esposizione), Campagna Amica propone ora un punto fisso di vendita diretta e molto altro rispetto ai temi legati al cibo, alla sana alimentazione, alla tutela del territorio rurale, al turismo in campagna e alla salvaguardia dell'ambiente. «Un nuovo passo in avanti nel progetto di valorizzazione dell'agricoltura regionale – commenta la presidente della Coldiretti Gorizia Angela Bortoluzzi –, ma anche

una leva di ravvicinamento fra campagna e città in un luogo di socialità intorno al "cibo giusto", punto d'incontro di domanda e offerta, con un'attenzione rivolta al mondo della ristorazione, agrituristica e tradizionale, che potrà trovare materia prima sana e rispettosa dell'ambiente».

All'interno del Mercato coperto, in una specifica area eventi (che diventerà in alternativa "piazzetta" in cui passare tranquillamente alcuni minuti prima e dopo la spesa) verranno organizzati infatti anche iniziative socio-culturali e mediatiche, laboratori didattici e formativi, momenti di informazione e intrattenimento, show-cooking per la promozione delle tipicità locali, occasioni di incontro e dibattito, con l'obiettivo di contribuire alla crescita dell'agricoltura, del turismo rurale e della rete delle aziende e degli agriturismi di Campagna Amica.

Da sinistra: Deborah Zuliani, Angela Bortoluzzi, Michele Pavan, Ivo Bozzatto

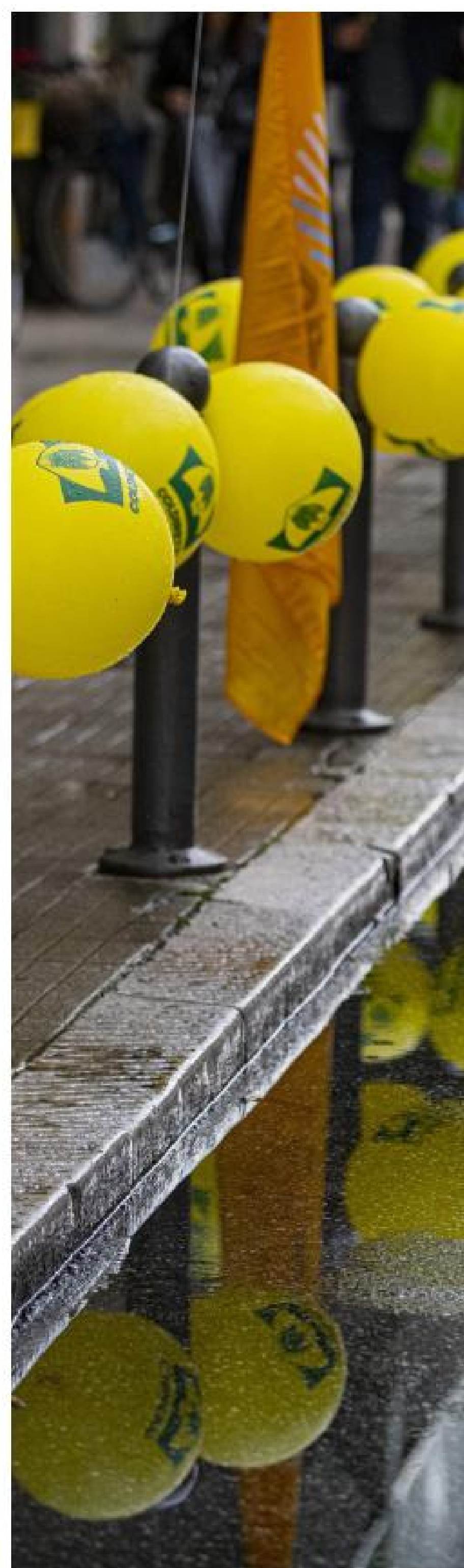
CAMPAGNA AMIC
Il Mercato
CAMPAGNA AMICA
CENIK

CAMPAGNA AMICA

PAGNA AMICA
rcato
CAMPAGNA AMICA

CAMPAGNA AMICA
Chert di Dario Chert & C SS

CAMPAGNA AMICA

CAMPAGNA AMICA
Carlo Antonio Feruglio

SIAMO APERTI

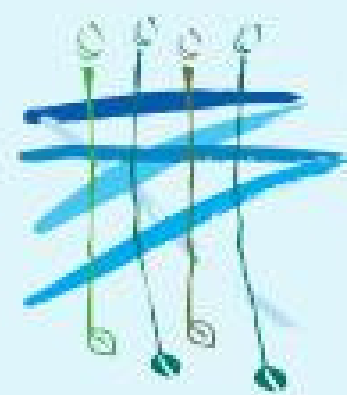
LUNEDÌ 15.00 - 19.00

GIOVEDÌ E SABATO 8.30 - 13.00

CAMPAGNA AMICA GORIZIA

CAMPAGNA AMICA
Il Mercato

BILANCIO STAGIONE IRRIGUA 2019: DEFICIT IDRICO E ALTI CONSUMI ENERGETICI

Tra meteo bizzarro e ondate di caldo, si è chiusa la stagione irrigua nel comprensorio gestito dal Consorzio di Bonifica Pianura Friulana

È stata una stagione irrigua contraddistinta da deficit idrico e alti consumi energetici quella gestita dalla Consorzio di Bonifica Pianura Friulana nel comprensorio di sua competenza. Tra meteo bizzarro e ondate di caldo, come quelle che hanno investito il FVG il 27 giugno, facendo superare le temperature massime assolute (registrati quasi 36 gradi a Tarvisio, oltre 38 a Cervignano), la media estiva si è attestata sui 24°C, ben oltre la norma se si eccettua l'annus horribilis del 2003. Nel 2019 i 30° sono stati superati per ben 60 giorni, almeno il doppio rispetto agli anni 90; un'estate secca, poco piovosa, che va ad aggiungersi alle stagioni siccitose del 2003, 2006, 2011, 2013 e 2018.

La superficie servita dagli impianti consortili (servita da oltre un centinaio tra pozzi e derivazioni, una ventina di centrali di pompaggio e una trentina di impianti idrovori, gestiti e manutenzionati direttamente da oltre 80 dipendenti distribuiti nell'intero comprensorio di 200.000 ettari, da Gemona fino a Lignano e Grado) supera i 34.000 ettari, di cui circa 20.000 beneficiano di irrigazione a pressione e circa 14.000 ettari di irrigazione a scorrimento. "A questa" - commenta l'ing. Massimo Ventulini, capo dell'ufficio manutenzione e responsabile del servizio irriguo – "si aggiungono le aree della Bassa Friulana a valle della linea delle risorgive, servite dall'uso promiscuo della rete di scolo gestita da manufatti di ferma e regolazione e dalle idrovore. Nel corso dell'anno la struttura consortile è stata messa a dura prova prima dai lunghi periodi di pioggia che hanno caratterizzato il mese di maggio ostacolando un'adeguata preparazione dei canali, dei fossi, delle condotte in pressione e della rete di distribuzione irrigua a scorrimento (quest'ultima supera i 950 km di sviluppo prima dell'inizio della compagna irrigua), e successivamente da una campagna irrigua intensa e prolungata che si è protratta senza interruzioni per circa tre mesi. Si deve considerare inoltre che ancora una buona parte degli impianti hanno superato abbondantemente i 50 anni di esercizio e la manutenzione diventa ogni anno più onerosa. L'eccezionale durata della stagione irrigua di quest'anno ha evidenziato come la disponibilità della risorsa idrica sia un elemento indispensabile per assicurare un'adeguata produzione che è stata molto carente, se non assente, nelle aree non servite".

Da metà luglio a inizio settembre la Regione FVG ha dichiarato, prorogando più volte, la condizione di deficit idrico del fiume Tagliamento, dimezzando il deflusso minimo vitale a Ospedaletto, in comune di Gemona del Friuli. Solo grazie alle conversioni irrigue attuate in questi anni (oggi ben il 59% del totale della superficie è irrigata a pressione) è stato possibile irrigare nella scorsa stagione senza particolari disagi. Per fronteggiare la siccità il Consorzio sta lavorando su più fronti, trasformando i sistemi irrigui per migliorare la qualità e la quantità della produzione, riconvertendo gli ordinamenti colturali (attualmente prevalentemente cerealicoli e oleaginosi) a favore di quelli orto-floro-frutticoli e favorendo un comportamento virtuoso degli stessi consorziati, con l'obiettivo di annullare ogni forma di spreco. Si sta inoltre pensando di incentivare il risparmio idrico con l'impulso alla diffusione dell'irrigazione a goccia, sistema che garantisce la massima efficienza irrigui riducendo i consumi energetici.

"Nonostante queste misure" - afferma la presidente del Consorzio, Rosanna Clocchiatti – "vaste zone del comprensorio non sono ancora servite da irrigazione, e forti sono le richieste che vengono rivolte al Consorzio dalle aziende agricole e dalle amministrazioni locali per l'estensione del servizio irriguo, che è ormai imprescindibile per una agricoltura moderna ed efficace".
"A questo riguardo, il problema maggiore è rappresentato dall'approvvigionamento irriguo, per cui si è pensato di richiedere all'Amministrazione regionale" - continua la presidente – "un finanziamento per uno studio di fattibilità che aiuti ad individuare le risorse idriche che potrebbero essere utilizzate per estendere l'irrigazione, in un corretto equilibrio fra le diverse necessità e nel pieno rispetto dei delicati equilibri ambientali e naturalistici che caratterizzano il territorio della nostra regione".

Festa dei pensionati Coldiretti Fvg: salute, servizi e sicurezza al centro del dibattito

A Tricesimo anche il presidente nazionale Grenzi

Il presidente nazionale Grenzi

La festa del pensionato e della famiglia, organizzata a Tricesimo dall'associazione pensionati della Coldiretti, ha assunto quest'anno un respiro regionale. Su indirizzo dei consigli provinciali e regionale, la ricorrenza ha coinvolto l'intera base sociale del Friuli Venezia Giulia.

Oltre centocinquanta i partecipanti che hanno condiviso la giornata alla presenza del presidente nazionale dell'associazione Giorgio Grenzi. Presenti tra gli altri il presidente regionale di Coldiretti Michele Pavan e quello provinciale di Udine Gino Vendrame. Per i pensionati il presidente regionale Sergio Cozzarini e quelli provinciali Gino Pischiutta (Udine) Olivo Durigon
(Pordenone) ed Ennio Blasizza (Gorizia-Trieste).

Dopo la messa celebrata dal consigliere ecclesiastico di Coldiretti don Gianni Molinari sono seguiti gli interventi. Grenzi, presidente nazionale, ha affermato come Coldiretti abbia una particolare attenzione nei confronti della base sociale rappresentata dai senior. A questo proposito ha richiamato tre punti sui quali l'organizzazione sta lavorando: salute, servizi e sicurezza. «L'innovazione – ha poi aggiunto – è un altro punto che abbiamo inserito per dare valore all'attività che stiamo sviluppando». Grenzi si è inoltre complimentato per il lavoro che l'associazione Fvg sta svolgendo, dimostrandosi tra le regioni più virtuose.

Dal canto suo Pavan ha sostenuto come i soci senior della Coldiretti rappresentino per l'associazione esperienza, saggezza e concretezza che in molti casi è dimostrata con la preziosa collaborazione nell'ambito dell'attività aziendale. Il presidente regionale dei pensionati Cozzarini ha ricordato tra i punti dell'attività dell'associazione quella che in questi giorni è forse la più attuale e cioè la riforma sanitaria regionale. «In questa vicenda – ha detto – siamo direttamente partecipi e interessati a seguire l'iter legislativo. Siamo in contatto con l'assessorato e in questo senso siamo impegnati affinché servizi e assistenza, che sono due punti legati alla salute, siano tenuti in opportuna considerazione. La nostra base sociale per la maggior parte dei casi vive in zone marginali e usufruisce di un'assistenza a livello familiare gravando di meno sul sistema sanitario assistenziale. Per questo – ha concluso il presidente – abbiamo bisogno di servizi dedicati per dare risposte mirate ai nostri soci».

Il tavolo di presidenza durante il pranzo

Un momento della celebrazione della Santa Messa

Capla Fvg, convegno sordità: «100mila persone colpite da acufene in regione»

Partecipato incontro a Villa Manin con 150 pensionati del lavoro autonomo

Da sinistra: David Mucci, Elisa Polonia, David Leita, Sergio Cozzarini, Guido De Michielis

Sono 100mila le persone colpite da acufene in Friuli Venezia Giulia. Il dato è emerso a Villa Manin in occasione del convegno su sordità e diritti del malato promosso dal Capla regionale (Coordinamento associazioni pensionati lavoro autonomo), cui hanno partecipato 150 lavoratori del mondo agricolo, del commercio e degli artigiani. La contraddizione, è stato sottolineato, è che l'acufene è una patologia non riconosciuta come malattia dal punto di vista invalidante e neppure compresa nel Lea (Livello essenziale di assistenza), lì dove entrano invece, tra l'altro, le ludopatie. Chi si ritrova in questo tunnel, al momento senza vie di uscita, deve spesso combattere da solo. A raccontare alcune storie Ottorino Savani, presidente dell'associazione Tinnitus-Acufene, unica in Italia a occuparsi di vicende che in alcuni casi hanno portato al suicidio.

In apertura è stato il presidente di Capla Fvg Sergio Cozzarini a spiegare come tra gli obiettivi del mandato ci sia la volontà di affrontare problematiche che sono vicine alle persone più deboli e fragili: «In questo periodo siamo fortemente impegnati sul disegno di legge sulla riorganizzazione del sistema sanitario regionale. Prevenzione e rimozione di stati di difficoltà, servizi rivolti alle singole persone dal punto di vista sanitario e assistenziale sono tra le nostre priorità. Per questo monitoreremo in maniera costante politica e istituzioni».

Sono seguiti gli interventi di Giuseppe Napoli, presidente di Federsanità Fvg, che ha affermato come le istituzioni debbano riappropriarsi del proprio ruolo. Simona Liguori, consigliere regionale e vicepresidente della terza commissione Sanità, ha invitato a sua volta la platea a mantenere alta l'attenzione nei confronti delle istituzioni. Anna Agrizzi, presidente dell'associazione tutela diritti del malato di Udine, ha quindi sostenuto la necessità che sul caso acufene si alzi il livello di assistenza.

Sono seguite le relazioni degli esperti. David Leita, audioprotesista, ha affermato l'importanza che sul tema sordità ci sia la consapevolezza che ognuno ha bisogno di una diagnosi personalizzata. Elisa Polonia, medico legale, ha spiegato la questione sul riconoscimento e la tutela dell'ipoacusia in ambito di invalidità civile e professionale, con suggerimenti e informazioni rivolte a chi, molte volte, ha dei diritti, ma non è consapevole di possederli.

Dai rapporti di lavoro alla Doc regionale: Coldiretti Fvg a convegno a Rauscedo

Lavori introdotti e coordinati dal presidente Pavan

Ha mantenuto le aspettative dei soci intervenuti il convegno organizzato da Coldiretti Fvg a Rauscedo. Dopo il benvenuto di Nadia Biasutto, presidente della locale sezione, che ha espresso l'orgoglio di poter ospitare questo importante appuntamento, i lavori sono stati introdotti e coordinati dal presidente regionale Michele Pavan.

In apertura la relazione di Romano Magrini, capo area gestione del personale, lavoro e relazioni sindacali di Coldiretti, ha con chiarezza ricordato ai soci le possibili forme di lavoro dipendente in agricoltura difese dalla Federazione e invidiate da altre categorie, rimarcando la necessità di intelligenza e correttezza nel loro utilizzo. Le semplificazioni e le flessibilità previste devono accompagnare la particolarità del lavoro in campagna e mantenere nel contempo la correttezza dei rapporti con il personale dipendente. Un focus importante Magrini lo ha riservato poi all'argomento degli appalti (servizi in agricoltura affidati a manodopera fornita da aziende o cooperative terze) oggetto della circolare Inps numero 94 di giugno; le condizioni di legittimità di questi appalti spesso non sussistono ed espongono anche le aziende committenti a grossi rischi.

Giovanni Bigot, tecnico agronomo di Perleuve srl, ha esposto con passione e competenza un possibile modello di sostenibilità in viticoltura; il metodo descritto propone un approccio ai trattamenti fitosanitari più ragionato, in cui il confronto con i dati scientifici e previsionali e il costante monitoraggio dei propri vigneti possono permettere la gestione del vigneto con minor numero di interventi chimici o con dosaggi meno impattanti. Il tema è molto sentito chiaramente e deve passare necessariamente dalla volontà dell'agricoltore di mettersi in discussione e a immaginare realmente un nuovo modo di coltivare.

Processi virtuosi hanno risvolti non solo ambientali ed economici ma anche commerciali; è questo il valore che possono portare le certificazioni descritte da Michele Bertolami, direttore Ceviq srl. La certificazione, se riconosciuta e premiata dal consumatore, può contribuire in parte a dare sostenibilità ai processi di riduzione di impatto ed attenzione ambientale.

Importanti messaggi e stimoli sono giunti infine dall'intervento di Francesco Ferreri, componente della giunta nazionale Coldiretti, delegato per il settore vitivinicolo. Ferreri ha illustrato i dati nazionali del settore in relazione anche all'andamento della nostra regione. Stimolato dal presidente Pavan, che ha ricordato l'impegno che Coldiretti Fvg sta mettendo affinché si costituisca il Consorzio della Doc regionale Friuli, Ferreri ha raccontato la propria esperienza in Sicilia: il consorzio della Doc Sicilia si è rivelato strumento fondamentale per affrontare i mercati. La Doc regionale non oscura le Doc tradizionali, anzi: se vi sono eccellenze vengono ancor più esaltate e si amplificano le possibilità di perfezionare strategie produttive e promozionali. Tanti spunti e stimoli dunque sono emersi da questo importante convegno e sarà importante riprenderli nelle prossime occasioni di incontro con i soci sul territorio.

Giovani in formazione: da novembre a marzo il calendario degli incontri

L'agricoltura che cambia, servono nuove competenze

di Elisabetta Tavano

Corsi di formazione voluti dai giovani per i giovani. Nasce così il ciclo di incontri formativi organizzati da Coldiretti Giovani Impresa Fvg, in risposta alla forte richiesta dei ragazzi di padroneggiare strumenti e conoscenze sempre più specifiche per realizzare e gestire con successo il proprio progetto imprenditoriale.

«I 9 incontri che abbiamo pensato e strutturato – spiega Anna Turato, delegata regionale Giovani Impresa – mirano ad aiutare i ragazzi che vogliono mettersi in gioco attraverso la loro terra e che hanno compreso che, per essere imprenditori agricoli consapevoli, sono indispensabili competenze che spaziano dal fiscale, all'economico, dall'accesso al credito fino ai nuovi sistemi digitali. L'agricoltura è cambiata negli ultimi 15 anni aprendosi all'innovazione e alla vendita su mercati esteri: noi giovani dobbiamo investire su noi stessi proseguendo al massimo delle nostre potenzialità nel lavoro che abbiamo voluto e in cui crediamo. Dobbiamo essere l'esempio di giovani imprenditori agricoli di successo made in Italy».

Il calendario degli incontri è ricco ed eterogeneo, la formazione è gratuita ed è aperta a tutti i giovani agricoltori ma non solo, tutti i ragazzi o gli studenti che vogliono intraprendere un percorso in agricoltura troveranno le informazioni per sviluppare il proprio progetto imprenditoriale.

Le prime 5 lezioni si terranno nella Sala dell'ex Dogana austriaca in Via Borgo Piave 22 a Visco.

Per informazioni: Elisabetta Tavano 366.5306250 – elisabetta.tavano@coldiretti.it

IL CALENDARIO DEGLI INCONTRI

Data	Incontro
13 NOVEMBRE ore 20.00	**L'ORGANIZZAZIONE DI COLDIRETTI** Michele Pavan - Presidente Coldiretti Fvg Danilo Merz - Direttore Coldiretti Fvg
20 NOVEMBRE ore 20.00	**FISCALITÀ, PRIMO INSEDIAMENTO, FONDO DI ROTAZIONE E ACCESSO AL CREDITO** Renato Nicli - Responsabile Regionale Fiscale Coldiretti Fvg Michele Dazzan - Responsabile Regionale CAA Coldiretti Fvg Marco Barbieri - CreditAgri Italia
4 DICEMBRE ore 20.00	**LA GESTIONE DEL QUADERNO DI CAMPAGNA** Barbara Toso - Responsabile Sicurezza Alimentare Coldiretti Fvg
18 DICEMBRE ore 20.00	**L'ETICA A TUTTO TONDO** Don Paolo Bonetti - Consigliere Ecclesiastico Nazionale
8 GENNAIO ore 20.00	**RETI D'IMPRESA E COOPERAZIONE** Renato Nicli - Responsabile Regionale Fiscale Coldiretti Fvg Nicola Moretto - Responsabile Regionale UECOOP Fvg
22 GENNAIO ore 20.00	**GLI INDICI DI BILANCIO** Paolo Venturini - Consorzio Sistema Servizi Coldiretti
5 FEBBRAIO ore 20.00	**LA BLOCKCHAIN** Raffaella Tognon - Greenden
19 FEBBRAIO ore 20.00	**I FONDI MUTUALISTICI** Daniele Giacomel - Direttore Condifesa Fvg
4 MARZO ore 20.00	**IL FUNZIONAMENTO DEI CONSORZI DI BONIFICA** Armando Di Nardo - Segretario dell'Ass. regionale dei Consorzi di Bonifica

Zone vulnerabili ai nitrati, scattano i divieti

Le regole del Programma d'azione della Regione

di Michele Dazzan

Il Programma d'azione sui nitrati della Regione Friuli Venezia Giulia (DPReg 03/2013) stabilisce che dal 1 novembre nelle zone vulnerabili ai nitrati inizia il periodo di divieto stagionale di distribuzione dei fertilizzanti azotati, degli effluenti da allevamento, delle acque reflue. Questo fermo nella distribuzione dei fertilizzanti azotati riguarda anche i digestati.
La durata del vincolo è variabile in funzione della tipologia di fertilizzante azotato impiegato e in base all'ordinamento coltura aziendale, e viene illustrato nella tabella sottostante.

Periodo di divieto nelle Zone vulnerabili ai Nitrati	Utilizzazione
1 NOVEMBRE AL 29 GENNAIO (90 gg)	• Letami ad esclusione delle deiezioni degli avicunicoli • Concimi azotati e ammendanti organici • Liquami e acque reflue nei terreni a prato, cereali autunno vernini e colture ortive e legnose agrarie con inerbimento permanente
1 NOVEMBRE AL 28 FEBBRAIO (120 gg)	• Liquami e acque reflue per colture differenti dal punto precedente • Deiezioni degli avicunicoli essiccate con processo rapido a tenori di sostanza secca superiori al 65 per cento

È ammessa la definizione di eventuali deroghe ai periodi sopracitati, in presenza di specifiche condizioni meteorologhe che alterino il normale decorso delle operazioni colturali, ad esempio posticipo delle trebbiature con conseguente ritardo delle arature e semine delle colture successive. In questi casi la giunta regionale, con propria delibera, può definire differenti finestre temporali di distribuzione dei fertilizzanti azotati, fermi restando comunque i 90 e 120 giorni complessivi di fermo degli apporti di azoto chimico o organico.
Il periodo di divieto è destinato ad essere modificato in seguito alle modifiche introdotte dal DM del 25/02/2016 e in vista dell'aggiornamento del regolamento regionale di utilizzazione agronomica dei fertilizzanti azotati e del programma d'azione. È prevista infatti una maggiore flessibilità, che consentirà una sospensiva dei 90 giorni di blocco delle distribuzioni, di cui 62 giorni sono continuativi nel periodo tra il 1 dicembre e il 31 gennaio, mentre i restanti 28 giorni potranno variare e saranno definiti in funzione dell'andamento meteorologico dei mesi di novembre e febbraio.
Il rilevamento delle condizioni climatiche diventa sempre più importanti e vincolante ai fini della direttiva nitrati per definire i divieti temporali di spandimento di letami, liquami e materiali assimilati, fanghi, acque reflue e altri fertilizzanti organici e azotati. La Regiome, a tal riguardo, ha attivato un servizio agrometeo (Osmer Arpa Fvg) che fornirà le informazioni alle aziende agricole sulle condizioni meteorologiche favorevoli o meno alla distribuzione dei nitrati.
Il territorio regionale, per la sola zona vulnerabile ai nitrati, è stato suddiviso in 3 aree omogenee (alta pianura pordenonese, bassa pianura udinese, media e alta pianura udinese e collinare), per ciascuna delle quali verranno pubblicati tre giorni a settimana dalla fine del mese di ottobre a novembre e da fine gennaio alla fine del mese di febbraio i bollettini agrometereologici. Ciascun di essi conterrà l'indicazione dei comuni appartenenti all'area metereologica selezionata, la previsione dei 2/3 giorni della settimana in cui è espressamente vietata la distribuzione dei fertilizzanti azotati e di quelli in cui potrebbe essere ammessa, fatto salvo il peggioramento delle condizioni meteo preventivate nel bollettino.

I bollettini saranno consultabili e verranno pubblicati sui siti www.meteo.fvg.it o www.regione.fvg.it

Prosciutti Dop San Daniele e Parma: cambiano disciplinari e piano controlli

Coldiretti riunisce i suinicoltori a Cremona

di Marco Malison

Da sinistra: Stefano Fanti, Paolo Voltini, Giorgio Apostoli, Stefano Vaccari, Thomas Ronconi

Grande partecipazione all'incontro dei suinicoltori delle Dop "Prosciutto di San Daniele" e "Prosciutto di Parma", martedì 22 ottobre a Cremona per iniziativa di Coldiretti, al quale ha partecipato anche allevatori del Friuli Venezia Giulia. L'obiettivo era di illustrare le proposte di modifica dei disciplinari dei prosciutti Dop chiarendo motivazioni, obiettivi e strumenti attraverso i quali ottenerli.

All'incontro, coordinato da Giorgio Apostoli, Capo Servizio Zootecnia della Confederazione nazionale Coldiretti, sono intervenuti Stefano Vaccari, Capo Dipartimento Icqrf (l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari), Stefano Fanti, direttore del Consorzio del Prosciutto di Parma, il presidente di Anas (Associazione nazionale allevatori suini) Thomas Ronconi con il direttore Maurizio Gallo.

Apostoli ha ricordato che per Coldiretti è fondamentale preservare e valorizzare le Dop in quanto rappresentano l'unico strumento per affermare l'origine italiana del prodotto e garantire la redditività per tutti gli attori della filiera. Le inchieste che hanno coinvolto il settore suinicolo in questi ultimi due anni hanno rischiato di compromettere l'immagine delle Dop Parma e San Daniele. Per garantire il futuro del settore, è necessario un cambio di passo per aumentare trasparenza, sostenibilità e benessere animale.

Vaccari ha quindi spiegato che nella filiera dei prosciutti Dop manca una vera tracciabilità del prodotto. Ciò ha consentito in passato l'introduzione di pratiche sleali che, pur non rappresentando un rischio per la salute del consumatore, si configuravano come frodi in commercio a danno anche degli allevatori che operavano nel pieno rispetto del disciplinare. Vaccari ha riferito che il sequestro di quasi un milione di cosce ha evitato alle Dop Parma e San Daniele il declassamento a Igp che, in prospettiva, avrebbe aperto le porte a cosce provenienti da paesi come la Danimarca o la Germania, dove si produce a costi decisamente più bassi che in Italia.

Fanti ha poi illustrato le modifiche al disciplinare in fatto di genetica, alimentazione degli animali, caratteristica delle carni, lavorazione, stagionatura e caratteristiche al consumo. Da sottolineare che – solo grazie al prezioso lavoro di Coldiretti – la Dop Parma potrà finalmente accogliere anche animali allevati in Fvg. L'estensione della zona di produzione alla nostra regione aprirà un nuovo mercato agli allevatori friulani, ma ci saranno effetti positivi anche per il comparto cerealicolo. Infatti la nuova disciplina prevede che almeno il 50% della sostanza secca della razione alimentare debba provenire dalla zona di produzione e conseguentemente anche il mais del Fvg dovrebbe essere valorizzato.

Ronconi ha parlato del nuovo piano dei controlli, che partirà dal prossimo gennaio con il vecchio disciplinare, ma che presenta diversi problemi per gli allevatori (aggravio burocratico e costi digestione). Si sta pertanto lavorando per individuare tempestivamente modalità applicative meno impattanti e compatibili con le più comuni situazioni aziendali.

I lavori sono stati chiusi dal presidente di Coldiretti Cremona Paolo Voltini – forte anche dell'esperienza come presidente del Consorzio Casalasco del Pomodoro titolare dei marchi Pomì e De Rica –, che ha testimoniato il valore della tracciabilità nelle produzioni agroalimentari, a garanzia tanto del consumatore quanto del produttore.

Prodotti fitosanitari, serve l'autorizzazione

A fine anno lo stop a 316 etichette

di Barbara Toso

SICUREZZA ALIMENTARE FOOD SAFETY SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti fitosanitari non possono essere commercializzati o utilizzati se non prima autorizzati. Il sistema autorizzativo applicato in Europa prevede due livelli: uno centrale, dove l'EFSA valuta le sostanze attive contenute nei prodotti fitosanitari (per esempio il glyphosate), e uno locale, in cui i singoli Stati membri valutano ed autorizzano i formulati a livello nazionale. Il sistema risponde essenzialmente al Regolamento (CE) n. 1107/2009.
Le sostanze attive sono oggetto di continui approfondimenti scientifici, e perciò passibili di revisioni e revoche. La revoca di una sostanza attiva, decretata per fondati motivi di tutela della salute e dell'ambiente, deve essere applicata in tutti gli Stati membri, con il conseguente divieto di nuova produzione, commercializzazione ed impiego di qualsiasi fitofarmaco la contenga.
Sono possibili anche revoche decretate dagli Stati membri, entro il proprio territorio, e relative a singoli prodotti fitosanitari, anche se costituiti da sostanze attive ammesse in Europa. Ciò può avvenire per diversi motivi tecnici, tra i quali, ad esempio, la naturale scadenza di una autorizzazione (le autorizzazioni sono sempre "a tempo") senza richiesta di rinnovo da parte dell'impresa "produttrice".
Qualunque sia il motivo di revoca, i comunicati e i decreti riportano lo "scadenziario", ossia le date oltre le quali sono vietate la commercializzazione, la distribuzione ed infine l'impiego da parte degli utilizzatori (per esempio aziende agricole). Definita la data di revoca, sono concessi 6 mesi per la commercializzazione delle scorte giacenti da parte dei titolari delle autorizzazioni e dei rivenditori, 12 mesi per l'impiego da parte dell'utilizzatore.
Si ricorda che l'impiego di prodotti revocati oltre alla data definita dai decreti o comunicati è pesantemente sanzionato, sempre che il fatto non costituisca reato (danni alla salute e/o ambientali).
Come indicato dal Piano di azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN), i prodotti revocati, e quindi non distribuibili, devono essere conservati temporaneamente all'interno del deposito dei prodotti fitosanitari in un'area apposita e ben identificata e successivamente smaltiti, a norma di legge, come rifiuti speciali pericolosi.
Per tutelare gli utilizzatori professionali, il PAN prevede obblighi di informazione da parte dei rivenditori, ossia: "al momento dell'acquisto, nel caso di prodotti revocati ma ancora utilizzabili, il rivenditore è tenuto ad informare l'acquirente sul periodo massimo entro il quale il prodotto fitosanitario deve essere utilizzato, in modo che questi possa programmarne l'utilizzo entro il periodo consentito ".
L'emanazione di decreti e comunicati di revoca è decisamente frequente: si pensi, a titolo di esempio, che durante il 2019 Il ministero della Salute ha pubblicato ben 36 documenti, tra decreti (che si riferiscono a sostanze attive non più ammesse a livello europeo, con conseguente revoca di tutti i prodotti fitosanitari che le contengono) e comunicati riferiti a singoli fitofarmaci, per rinuncia da parte delle titolare delle autorizzazioni.
Risulta quindi fondamentale, soprattutto a fine campagna agraria, controllare con attenzione le scorte di prodotti in giacenza nel proprio magazzino e valutare se le stesse possano trovare utilizzo futuro o debbano essere opportunamente e velocemente smaltite.
A tal fine è di libera consultazione la Banca Dati Fitofarmaci, costantemente aggiornata dal ministero della Salute (http://www.fitosanitari.salute.gov.it/fitosanitariwsWeb_new/FitosanitariServlet).
I tecnici del Servizio Sicurezza Alimentare sono a disposizione dei soci per eventuali chiarimenti e casi specifici.

Tutto quello che c'è da sapere sulla sorveglianza sanitaria

Il decreto legislativo 81 è il riferimento normativo

di Silvana La Sala

Per sorveglianza sanitaria si intende l'insieme degli accertamenti sanitari svolti dal **Medico Competente** finalizzati alla tutela dello stato di salute e alla sicurezza dei lavoratori, in relazione alle condizioni di salute degli stessi, all'ambiente di lavoro, ai fattori di rischio e alle modalità di svolgimento dell'attività lavorativa (rif. DVR).

Chi è sottoposto alla Sorveglianza Sanitaria

Sono sottoposti a sorveglianza sanitaria i lavoratori e gli equiparati, per i quali nel Documento di Valutazione del Rischio (DVR) è indicato un livello di rischio per il quale la normativa vigente ne prevede l'obbligo.

Il lavoratore è obbligato a sottoporsi agli accertamenti previsti se, in base al Documento di Valutazione dei Rischi (D.Lgs. del 9 aprile 2008 n. 81, artt 17 e 28), risulta esposto ai fattori di rischio per i quali le norme di legge impongono la sorveglianza sanitaria; contemporaneamente il datore di lavoro è obbligato a far sottoporre i lavoratori a visita medica (D.Lgs. 81/2008, artt 18 e 20).

In assenza di tali rischi gli accertamenti sanitari non vanno effettuati, fatta eccezione per le visite richieste dal lavoratore di cui alla lettera f.

La non applicazione di tali norme prevede sanzioni di tipo penale sia per il Datore di Lavoro sia per il Medico Competente.

Tipologie di visite

La sorveglianza sanitaria comprende: visita medica **preventiva** qualora il lavoratore sia esposto a rischi specifici; visita medica **periodica** per controllare nel tempo lo stato di salute dei lavoratori esposti al rischio; visita medica in occasione del cambio della mansione (con modifica dei rischi per la salute); visita medica alla **cessazione** del rapporto di lavoro nei casi previsti dalla normativa vigente (esposizione a sostanze pericolose); visita medica precedente alla **ripresa del lavoro**, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai 60 giorni continuativi (solo per lavoratori in sorveglianza sanitaria periodica); visita medica su **richiesta del lavoratore**, qualora sia ritenuta dal medico competente correlata ai rischi professionali o alle sue condizioni di salute, suscettibili di peggioramento a causa dell'attività lavorativa svolta.

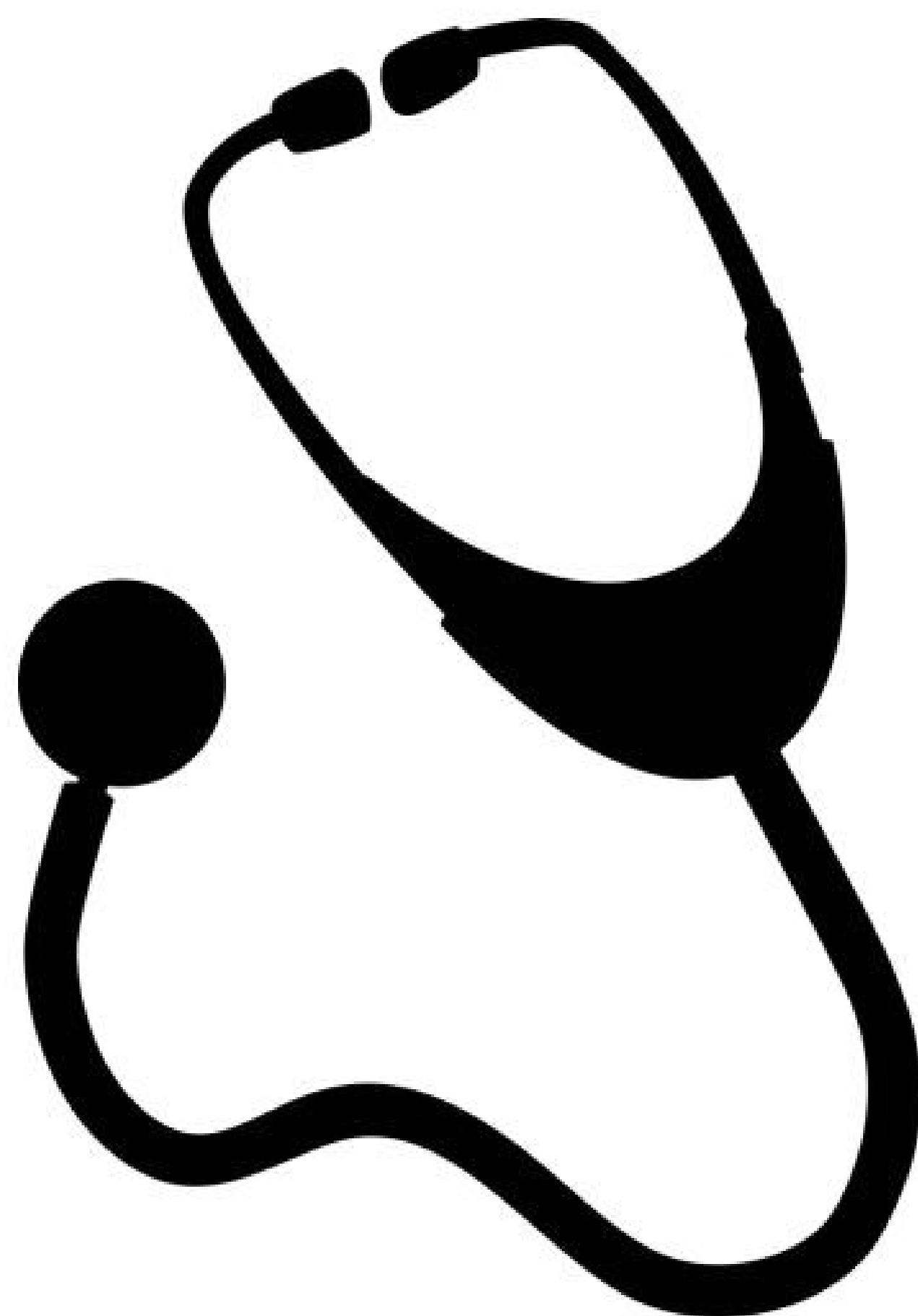
Giudizi di Idoneità

I giudizi possono essere di: idoneità; idoneità parziale, temporanea o permanente, con prescrizioni o limitazioni; inidoneità temporanea; inidoneità permanente. La sorveglianza sanitaria è finalizzata (D.Lgs. 81/2008, art 41, comma 6) all'espressione dei giudizi di idoneità alla mansione specifica che vanno obbligatoriamente comunicati per iscritto al Datore di Lavoro e in copia al lavoratore stesso.

La Sorveglianza sanitaria in agricoltura

Allo stato attuale presenta due tipologie di applicazione:

- lavoratori a tempo indeterminato e lavoratori a tempo determinato non rientranti nell'art. 3 comma 13 del D. Lgs. 81, che sono esposti a rischi per i quali vi è l'obbligo di sorveglianza sanitaria;
- lavoratori stagionali e a tempo determinato rientranti nell'art. 3 comma 13, che usufruiscono delle misure di semplificazione contenute nel Decreto Interministeriale del 27.03.2013.

Le semplificazioni introdotte dal Decreto Interministeriale del 27.03.2013, si applicano ai lavoratori stagionali ed occasionali (prestazioni di lavoro accessorio) che svolgono, presso la stessa azienda, meno di 50 giornate nell'anno, limitatamente a lavorazioni generiche e semplici non richiedenti specifici requisiti professionali.

Il valore spirituale, relazionale e sociale del pane

Intervista a don Paolo Bonetti, Consigliere ecclesiastico nazionale Coldiretti

Se c'è un alimento che riassume su tutto il pianeta le esigenze fondamentali dell'umanità nel campo dell'alimentazione questo è il pane. Ma il pane è solo cibo o rappresenta anche altro?

Il pane è legato alla vita quotidiana. Molti di noi hanno ancora vivo il ricordo di quando le nostre nonne aiutavano le mamme a impastare e cucinare il pane lievitato nel forno della grande cucina, che rilasciava un profumo che si espandeva in tutta la casa, che poi si mangiava senza lasciare briciole sulla tavola. È impensabile parlare di panificazione senza rivolgerci a chi permette, con la sua laboriosità, al campo di grano di giungere a maturazione. È l'agricoltore che in autunno passa con l'aratro a muovere la terra, per mettere il seme nel solco profondo, in attesa della pioggia che lo impasti fino al tempo della mietitura quando il sole dà alle spighe piene di amido il colore dorato. Quanti passaggi e quanto lavoro è necessario per permettere al pane di arrivare sulla tavola, la trasformazione del grano in farina per opera del mugnaio, il panettiere che lo impasta e lo modella, il fornaio per la cottura con tempi diversi per i differenti formati di pane.

Nei testi biblici il pane si presenta come una realtà molto rilevante, frutto del lavoro dell'uomo, ma non solo. Nel Messaggio della 69°a Giornata del Ringraziamento si evidenzia questo aspetto?

Il Messaggio ci invita a parlare del pane perché non si perda il suo valore spirituale, relazionale e sociale. Il pane dei panificatori non basta per vivere, è un cibo che invita ad una maggiore coesione sociale e a una terra più abitabile. Il pane non è legato esclusivamente a ricette e a tradizioni gastronomiche, ma rimanda alla fecondità della terra, alla condivisione, alla giustizia. Nel testo biblico il pane ha uno spazio importante, perché nutrimento necessario per vivere, ma anche simbolo che definisce la condizione di bisogno dell'uomo sia materiale che spirituale. Queste due dimensioni permettono alla saggezza biblica e alla sapienza del creato di incontrarsi.

Il pane è alimento, ma è anche cultura. In quanti modi nel mondo si prepara questo impasto di acqua e farina?

Esistono in Italia centinaia di tipi di pane, alcuni dei quali con certificazione tipica del territorio, con marchio Dop come per esempio il "pane di Altamura", località in provincia di Bari scelta quest'anno per celebrare la Giornata del Ringraziamento Nazionale. Il pane ha sempre avuto un ruolo centrale nelle culture alimentari perché considerato un patrimonio etico e spirituale universale, potente strumento di identità per riconoscersi, aggregarsi e per tutelare la propria origine. Le diverse tradizioni alimentari varcano ogni frontiera, nel rispetto delle somiglianze e delle differenze, delle abitudini e dei comportamenti alimentari, quando il dialogo fra le diverse culture diventa opportunità nell'ottica del bene comune, della legalità e della sicurezza alimentare.

Il pane è il protagonista della parabola della moltiplicazione dei pani e dei pesci e, soprattutto, è al centro dell'Ultima cena di Gesù. Perché è così importante questo aspetto di convivialità legato ad esso?

Il pane è un elemento così umano e familiare che Gesù lo ha elevato alla celebrazione di una "cena" nella luce della sua risurrezione e nella prospettiva del suo ritorno. Un "pane" che nutre per l'eternità nel segno della fraternità e della sua presenza permanente in mezzo agli uomini. Anche nella moltiplicazione dei pani Gesù fa appello a un dinamismo che invita gli uomini a procurare il pane a coloro che ne sono privi. Il problema della fame e lo squilibrio tra i popoli che vivono nell'abbondanza

e quelli in via di sviluppo continua ad aumentare, e gli aiuti sono ancora deboli e non orientati alla solidarietà per una nuova moltiplicazione dei pani su scala globale. La convivialità condivisa alla stessa mensa diventa sorgente di un modo di vivere che si esprime nell'accoglienza e nell'ospitalità, chiamate a tessere la trama di un'universale fraternità.

Il pane è alimento povero, ma anche prezioso. Perché è importante che non venga sprecata neanche una briciola?

L'enorme spreco di pane è il segnale che mangiamo male, che c'è un numero di nutriti di troppo, che è addirittura il doppio dei sottonutriti. La quantità di sprechi di cibo è un terzo di ciò che si produce e poi non si consuma. Eccesso di produzione e spreco sono uniti. Ciò significa che il cibo ha perso il suo valore culturale, relazionale e sociale. Se c'è qualcuno che patisce la fame non dipende perché manca il cibo. Vanno tolte le cause che provocano malnutrizione, fame e sprechi. Nutrire il pianeta non è solo una sfida produttiva ma etica: la riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari è una sfida globale che richiede prevenzione, cooperazione, educazione del consumatore, donazione delle eccedenze alimentari. Lo spreco si è diffuso perché si è perso il senso della destinazione universale dei beni e della fraternità. È necessario che il diritto al cibo torni ad essere considerato una priorità nonostante le dichiarazioni di principio.

Cosa significa che il pane deve essere fatto valorizzando la biodiversità, rispettando il lavoro dell'uomo e garantendo i consumatori per quanto riguarda la salubrità?

La biodiversità è la valorizzazione dei frutti della terra. Il pane in particolare è un mediatore culturale universale perché è portatore di profondi legami affettivi, comunitari e religiosi. Preservare la biodiversità arricchisce la tradizione alimentare di un territorio, coinvolge le abitudini alimentari della tradizione, promuove la carta d'identità dei grani teneri e duri perché non siano dimenticati, sostiene la filiera corta e trasparente. Il pane è un eccezionale veicolo di valorizzazione dell'agroalimentare italiano ricco di varietà di pani completamente diversi, prodotti con grani differenti, con numerose forme, con lieviti, sapori e colori distinti. Dietro il pane c'è la terra e l'agricoltore che resiste all'omologazione e difende le varietà autoctone e l'ambiente in cui queste vengono utilizzate. Fondamentale è la denominazione d'origine, per aumentare il livello di conoscibilità dei prodotti agricoli e per rafforzare la tutela dei prodotti di qualità dei territori per un acquisto consapevole.

GLI EVENTI DI DICEMBRE

AL MERCATO COPERTO DI UDINE

SABATO 7 DICEMBRE

LABORATORIO PER BAMBINI:
REALIZZIAMO GLI ADDOBBI PER L'ALBERO DI NATALE

ARACHIDI E BIRRA:
RACCONTI, DEGUSTAZIONI E DELIZIOSE IDEE REGALO

MARTEDÌ 10 DICEMBRE
VENERDÌ 13 DICEMBRE
SABATO 14 DICEMBRE

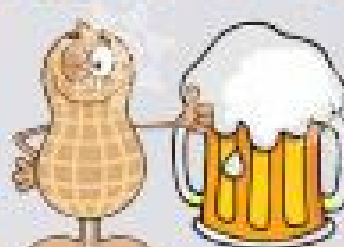
LA SETTIMANA DELLA MONTAGNA

- I PRODOTTI TIPICI
- SHOW COOKING DELLA TRADIZIONE: I CJARSONS
- FACCIAMO LA POLENTA

NATALE A KM ZERO: I DOLCI DELLE FESTE

SABATO 21 DICEMBRE

BAMBINI FACCIAMO I BISCOTTI! LABORATORIO A CURA DEL MAESTRO DI CUCINA GERMANO PONTONI
EVENTO SU PRENOTAZIONE

RITORNANO ARACHIDI E BIRRA!

MARTEDÌ 24 E MARTEDÌ 31 DICEMBRE

ORARIO SPECIALE, APERTO SOLO LA MATTINA DALLE 8.00 ALLE 13.00

I PRODUTTORI VI ASPETTANO PER IL BRINDISI DELLE FESTE!

Prenotazione eventi direttamente al mercato o scrivendo a campagnamica.fvg@coldiretti.it

Mercato coperto di Campagna Amica - Via Tricesimo 2 - UDINE

Campagna Amica Udine

Mercato coperto di Udine in versione autunnale

Vasto programma con Agrichef protagonisti

di Anna Tosoni

Quello trascorso è stato un mese ricco di eventi. Con l'arrivo di ottobre, il Mercato coperto di Campagna Amica ha assunto la tipica veste autunnale non solo nell'offerta stagionale dei vari produttori, ma anche negli allestimenti, nelle attività proposte e nell'orario. A partire dal primo ottobre, infatti, l'apertura del martedì è stata anticipata alle 15.30 con chiusura alle 20, mentre è rimasta invariata nelle giornate di venerdì e sabato (8–13).
Anche il mese corrente ha registrato un'ottima affluenza di pubblico che non ha mancato di fare l'abituale spesa a km zero e di partecipare alle numerose attività in programma.
Venerdì 18 e sabato 19 ottobre, lo spazio eventi del Mercato coperto è stato animato dalla presenza del maestro Angelo Gorenszach, che ha catturato l'attenzione dei clienti intagliando diverse tipologie di ortaggi e dando preziosi consigli su come realizzare vere e proprie opere d'arte con frutta e verdura di stagione.
Assoluta protagonista degli eventi di fine mese è stata però la zucca, declinata in tutte le sue forme.
Si è partiti martedì 22 ottobre con lo Show Cooking abilmente condotto dalla Chef Claudia Chiavegato de "La cucina di Claudia" di Udine che ha deliziato i presenti con un menu tipicamente autunnale. La degustazione si è aperta con l'assaggio della zucca fritta, per poi proseguire con i tradizionali gnocchi di zucca e ricotta e concludersi con il dolce di zucca e cioccolato.
La serata di martedì 29 ottobre è stata caratterizzata da altrettanta delizia per occhi e palato. L'Agrichef Francesco Comelli dell'agriturismo "I Comelli" di Nimis ha stupito cucinando chips di zucca al forno, gnocchi di zucca con burro e ricotta affumicata e pane di zucca.
Entrambi gli appuntamenti si sono rivelati un'ottima occasione di confronto per i clienti che, tra domande e scambi di ricette, non hanno mancato di cogliere gli innumerevoli suggerimenti culinari forniti dagli chef sulla migliore realizzazione dei piatti proposti, tutti a base di ingredienti reperibili fra i banchi del mercato (Az. Agr. Li.Re.Ste, Az. Agr. Agritom, Az. Agr. Mussutto, Az. Agr. Pozzar, Az. Agr. Renzo Nadalutti).
La mattinata di sabato 26 ottobre, invece, è stata interamente dedicata ai bambini. Per l'occasione, l'area eventi del Mercato coperto si è trasformata in un laboratorio per l'intaglio di zucche (gentilmente omaggiate dall'Az. Agr. Semiverdi di Pocenia) ad opera dell'Associazione Teatro 73 – Gli Incantastorie. Ad arricchire il programma è intervenuta anche l'animatrice Giulia Furlan di Gfanimazione che con il suo TruccaBimbi ha intrattenuto i presenti realizzando decorazioni e tatuaggi colorati in tipico stile Halloween.
Non può non essere evidenziato inoltre il considerevole riscontro ottenuto con la messa in vendita dei taglieri solidali realizzati con il legno degli abeti schiantati in seguito alla tempesta Vaia. L'iniziativa in sé e la pubblicità dedicata alla stessa ha suscitato, infatti, grande curiosità e consensi nella clientela vecchia e nuova.
Anche novembre si prospetta un mese ricco di interessanti appuntamenti tra laboratori, dimostrazioni e degustazioni gratuite che, in abbinamento alla vendita diretta dei prodotti a km zero completano l'essenza del mercato coperto di Campagna Amica e lo affermano come luogo di socialità e aggregazione per la città.

La castanicoltura e il suo futuro in regione

Convegno a Pulfero in occasione della quarta Festa del castagno gigante

Si è svolto domenica 28 ottobre nella sala consiliare del Comune di Pulfero, in occasione della quarta Festa del castagno gigante, il convegno "La castanicoltura in Friuli Venezia Giulia: quale futuro?". Dopo i saluti del vicesindaco di Pulfero Mirko Clavora, del presidente dell'associazione Tarcetta Mauro Pierigh e del consigliere regionale Elia Miani, la relazione di Michele Fabro dell'Ersa ha ripercorso il lavoro svolto in questi anni grazie al progetto Cjastenars.

Nella primavera del 2019 sono state eseguite operazioni di potatura straordinaria in tree-climbing (eliminazione di tutte le parti secche e talvolta anche capitozzature) e nel contempo l'eliminazione della vegetazione spontanea del sottobosco per migliorare le condizioni vegetative. Ha informato sulla procedura di iscrizione delle varietà di castagni individuate in Friuli, nel Registro nazionale dei frutticoli che permetterà di moltiplicare e coltivare le piante. Di imminente avvio è il progetto "Cjastinars 2.0", già approvato dal ministero e finanziato a fine 2018. Attualmente si stanno predisponendo gli interventi che avranno l'obiettivo di recuperare 2 ettari di castagneto degradati che potranno, a differenza del recupero di singole piante, dare dimostrazione della reale resa economica della castanicoltura.

Rosario Raso, pure lui dell'Ersa, ha illustrato i risultati delle prove di raccolta meccanizzata svolte in un'area presso la località Spignon tramite una macchina raccoglitrice/aspiratrice di ridotte dimensioni. Giovanni Alessandri dell'associazione Castagna del Monte Amiata Igp ha poi fatto un'ampia carrellata sull'importante ruolo che l'associazione svolge per la valorizzazione, l'innovazione e il miglioramento delle condizioni di produzione, l'organizzazione di corsi di formazione, il monitoraggio delle fitopatie dei castagni, la conservazione lavorazione e commercializzazione del prodotto. Inoltre, si occupa con altri importanti partner della predisposizione di progetti finanziati, a livello comunitario e regionale, volti allo studio delle potature a verde, al recupero degli scarti per fini energetici, alla produzione di birra di castagne o della possibilità di utilizzare i ricci per l'estrazione di polifenoli da utilizzare in cosmetica e farmaceutica.

È stata quindi la volta di Gabriele Loris Baccaro, docente dell'università di Torino, che ha riportato i risultati delle ulteriori analisi del dna svolte nell'ultimo anno che hanno portato all'individuazione di un'ulteriore varietà friulana. Si stanno inoltre facendo delle prove per valutare i punti di forza e di debolezza di ogni varietà al fine di definire gli eventuali sbocchi commerciali. Il raccolto 2019 di castagna Canaluta è stato portato in Piemonte per essere essiccato e per la valutazione nutrizionale della farina. Si sta inoltre pure per combattere i numerosi ceppi virulenti di cancro corticale e, grazie all'isolamento di 8 ceppi ipovirulenti, che verranno inoculati in alcuni siti, cercare di contrastare il problema.

L'intervento conclusivo è stato svolto dal presidente regionale Coldiretti Michele Pavan, il quale ha rimarcato l'importanza di 4 anni di attività volte alla riscoperta delle varietà locali, allo studio delle operazioni agronomiche, all'individuazione delle caratteristiche dei frutti per la valorizzazione di un territorio, e di un potenziale economico che come ci ha dimostrato il relatore dell'associazione del Monte Amiata può dare grosse soddisfazioni anche al territorio delle Valli del Natisone

Il sostegno Coldiretti alla formazione enologica

Una collaborazione tra università e l'istituto Tagliamento di Spilimbergo

Coldiretti Pordenone ha accolto la richiesta di sostegno di un importante progetto dell'istituto d'istruzione superiore di Spilimbergo; si è appena conclusa una settimana di scambio, crescita tecnica e culturale per sette studenti provenienti da Argentina e Perù che hanno frequentano i percorsi formativi alla storica scuola enologica Cerletti di Conegliano. Nell'ambito di un ampio progetto decennale di collaborazione internazionale tra le università del vino, sono entrati in contatto con la tradizione enologica e vitivinicola del Friuli occidentale grazie alla collaborazione dell'istituto Tagliamento di Spilimbergo.

Il gruppo degli studenti e dirigenti; terzo da sinistra il presidente Coldiretti Matteo Zolin

Il progetto ha l'obiettivo di aumentare le opportunità di formazione internazionale nel settore della viticoltura e dell'enologia per i propri studenti e, reciprocamente, per gli studenti delle altre istituzioni universitarie.

La proposta coordinata dal professor Umberto Massaro dell'istituto Tagliamento in stretta collaborazione con il professor Giorgio Milani, docente referente del progetto dell'istituto Cerletti, è stata sostenuta da Coldiretti, oltre che da altre realtà del territorio, che hanno preso in considerazione il valore degli scambi internazionali e l'attenzione verso ogni forma di valorizzazione delle risorse umane.

Gli studenti provenienti da Argentina e Perù hanno avuto modo di visitare e quindi conoscere numerose realtà del pordenonese che operano nel settore vitivinicolo facendo una esperienza diretta. «Aprirsi al confronto e allo scambio con realtà ed esperienze di eccellenza - ha commentato Lucia D'Andrea, dirigente dell'istituto Tagliamento - è un canale fondamentale per creare una classe di imprenditori e ricercatori capaci e consapevoli anche attraverso l'offerta formativa del nostro istituto».

In primavera sarà quindi una rappresentanza di eccellenze dei nostri allievi a recarsi nelle università di Mendoza in Argentina e Ica in Perù.

Epaca entra nei luoghi del sociale, anche nei più difficili

Da un incontro con il direttore della casa circondariale nasce una collaborazione

Coldiretti Pordenone, attraverso il Patronato Epaca, entra nei luoghi dove si consuma il sociale coinvolgendo cittadini, aziende, enti ed istituzioni, associazioni, centri medici, poliambulatori. Per tutti mette a disposizione un gruppo di esperti e una rete di professionisti, medici ed avvocati, nell'ambito dei servizi rivolti alla persona.

In questo percorso si è svolto un incontro tra la responsabile provinciale del patronato Epaca Barbara Vicenzotto e il direttore della casa circondariale di Pordenone Alberto Claudio Quagliotto. Quest'ultimo ha espresso la volontà di prevedere un servizio di assistenza per l'accesso alle prestazioni previdenziali ed assistenziali per i detenuti. Da questo incontro è nata una collaborazione con il patronato Epaca che si pone l'obiettivo di dare una giusta risposta ai bisogni sociali, occupandosi delle operazioni burocratiche per le istruttorie amministrative finalizzate al riconoscimento del giusto diritto.

CONTATTI

Sede Provinciale Pordenone
Viale Dante 12/a - 0434 - 239311

Zona Pordenone
Viale Venezia 113
0434 - 542134

Zona Azzano Decimo
Via Albera 5
0434 - 631874

Zona Sacile
Via Campo Marzio 6/t
0434 - 72202

Zona Spilimbergo
Via delle Rose 4
0427 - 2243

Zona San Vito al Tagl.
Via Rosa 16
0434 - 80211

Zona Maniago
Viale della Vittoria 23/a
0427 - 730432

Tre eventi, tre storie, tre aziende al Mercato coperto di Pordenone

Con gli agriturismi alle Genziane e Gelindo dei Magredi e Armo 1191 con l'arnica

Tre eventi, tre storie, tre aziende. Questo è stato il filo conduttore di alcune delle proposte del programma di ottobre al Mercato coperto di Campagna Amica a Pordenone. L'agriturismo alle Genziane di Travesio con le agrichef Doriana Bertin e Fabrizia Cortina, l'agrichef Tiziano Trevisanutto dell'agriturismo Gelindo dei Magredi di Vivaro e Francesca Muner Di Armo 1191, sono stati i protagonisti di tre appuntamenti.

La ricetta con l'aperitivo è stata presentata dalle agrichef Doriana e Fabrizia che hanno proposto due ricette tradizionali: salame cotto con l'aceto, cipolla rossa della Val Cosa e polenta preparata con farina autoctona. Poi, cotechino con cren e fiori secchi di salvia selvatica. Il tutto accompagnato con i vini della cantina Steva del Marchi di Spilimbergo.

Molto appassionante la lezione da parte di Tiziano Trevisanutto, dell'agriturismo Gelindo dei Magredi, di Vivaro che ha raccontato, dal campo alla tavola l'utilizzo della zucca. I semi tostati sono un ottimo snack. Ma poi ha sfoderato due ricette: zuppa di zucca con pitina della Val Tramontina ed erba cipollina e risotto alla zucca al rosmarino con ricotta affumicata.

Altrettanto curiosa la proposta di Armo 1191 con Francesca Muner e Antonio Conzato che hanno presentato l'arnica di Piancavallo. Dalla coltivazione alla raccolta, fino all'estrazione del prezioso olio di arnica di montagna. Le garanzie della filiera biologica sono state alcune delle caratteristiche esposte dai produttori agricoli. Insieme a Fabio De Sibio, esperto terapista manuale, sono state spiegate le tecniche sull'uso dell'arnica. È seguita una dimostrazione pratica con l'impiego dei vari prodotti a base di arnica.

da sinistra le agrichef Doriana Bertin e Fabrizia Cortina dell'agriturismo Le Genziane

Tiziano Trevisanutto agrichef dell'agriturismo Gelindo dei Magredi

da sinistra: Francesca Muner e Antonio Conzato di Armo 1191 con il terapista Fabio De Sibio

Pubblico ad uno degli eventi al mercato coperto di Campagna Amica a Pordenone

Organizzazioni di categoria al Cellina Meduna

Zolin: ci sono i presupposti per lavorare con serenità ed efficienza

I vertici del Consorzio di Bonifica hanno incontrato le organizzazioni di categoria per fare il punto sull'attività consortile e confrontarsi, anche in vista della stesura e successiva approvazione in consiglio del bilancio di previsione 2020. Il presidente Ezio Cesaratto, la deputazione e i direttori della struttura hanno illustrato la situazione economica (positive le previsioni di chiusura per il 2019 dopo aver da poco approvato in utile di 250mila euro il bilancio consuntivo 2018), i lavori e i progetti in corso, i principali obbiettivi futuri.

Il presidente di Coldiretti Matteo Zolin ha portato al Consorzio i complimenti per il lavoro fino ad ora svolto che pone le basi per poter di nuovo ragionare, con serenità e sicurezza, di progetti e prospettive. In particolare Zolin ha chiesto di cercare soluzioni per gli invasi del Meduna per non disperdere la preziosa risorsa acqua necessaria all'agricoltura ed ha confermato il supporto al Consorzio per la richiesta di sghiaiamento del Lago di Barcis, attualmente a metà della sua potenziale capienza.

«Siamo preoccupati - ha affermato Zolin - perché riuscire già solo a togliere gli auspicati 200 mila metri cubi di ghiaia all'anno non sarà semplice e basterà solo a non peggiorare la situazione. I cambiamenti climatici - ha rilevato - stanno portando ad un mutamento delle precipitazioni; i quantitativi di acqua sono ancora sufficienti ma sono concentrati in pochi eventi. Diventa quindi fondamentale - poter bloccare la risorsa acqua in quei momenti con forti precipitazioni per poterne poi usufruire nei sempre più lunghi periodi siccitosi. A tutto questo - ha concluso - si aggiungono i necessari investimenti per la conversione degli impianti, poter immaginare ampliamenti delle superfici irrigue».

PRESSO Mercato coperto di Campagna Amica
Pordenone, via Roma 4

giovedì 7 novembre ore 17.30

Conosciamo le erbe aromatiche
Incontro con l'esperto Ivo Iop. Azienda agricola Iop aromatiche, San Giorgio della Richinvelda.

sabato 9 novembre ore 9.00

Antiossidanti e diabete
a cura di: Insù associazione giovani diabetici Pordenone.
ore 10.00 Erika Basso Valentina naturopata: antiossidanti, cibo, diabete.
ore 11.00 la ricetta equilibrata: degustazione a cura dell'agrichef Luca Pancotto, agriturismo Cortivo Pancotto, Caneva.

giovedì 14 novembre ore 17.30

La ricetta a km 0
L'oca con Barbara e Fausto Lenarduzzi, Agriturismo Tina, San Giorgio della Richinvelda. Seguirà degustazione.

sabato 16 novembre ore 10.30

Il ritorno della lana: tradizione e innovazione
A cura del Consorzio delle Valli e delle Dolomiti Friulane di Tramonti. Seguirà degustazione formaggio pecorino.

giovedì 21 novembre ore 17.30

Le erbe aromatiche in terrazzo
Incontro con l'esperto Ivo Iop, Azienda agricola Iop aromatiche, San Giorgio della Richinvelda.

giovedì 28 novembre ore 17.30

Allevamento della Pezzata Rossa in FVG
Daniele Vicario direttore Anapri (Associazione nazionale Pezzata Rossa Italiana). Seguirà degustazione di tagliata e straccetti di sola Pezzata Rossa.

sabato 30 novembre ore 11.00

Il maiale: dall'allevamento ai salumi
Azienda agricola Pavan Antonino, Cordenons. Seguirà degustazione.

OGNI GIOVEDÌ DALLE 17.30
AGRI-APERITIVO
Vini e spuntini a km 0

>>> prenota il tuo evento al mercato coperto

Sei un'azienda agricola
che fa vendita diretta
o che vuole fare vendita diretta?
Per te c'è un'opportunità:
partecipa al mercati
di Campagna Amica.
Contatta Sonia Bortolussi
coordinatrice di Campagna Amica.
Avrai tutte le informazioni
che ti servono: 335.5978470

GLI EVENTI DI DICEMBRE

AL MERCATO COPERTO DI GORIZIA

SABATO
7 DICEMBRE
dalle 10.30 alle 12.30

LABORATORIO PER ADULTI E BAMBINI:
REALIZZIAMO GLI ADDOBBI NATALIZI PROFUMATI
EVENTO SU PRENOTAZIONE

SABATO
14 DICEMBRE
dalle 10.30 alle 12.30

ARRIVANO I PICCOLI PASTICCERI: FACCIAMO I BISCOTTI CON IL MAESTRO DI CUCINA PONTONI EVENTO SU PRENOTAZIONE

BAGIGI E BIRRA:
DEGUSTAZIONI E DELIZIOSE IDEE REGALO

LUNEDÌ
16 DICEMBRE
dalle 16.30

IL BRINDISI NATALIZIO CON I PRODUTTORI

SHOW COOKING CON L'AGRICHEF DONATELLA:
I PIATTI DELLA TRADIZIONE

SABATO
21 DICEMBRE
dalle 10.30 alle 12.30

IL PIATTO DELLA VIGILIA:SHOW COOKING CON LO CHEF PAOLO DELL'ITTITURISMO "AL PESCATURISMO"

NATALE A KM ZERO: I DOLCI DELLE FESTE

Prenotazione eventi: 339.6884185 - agrimercatogots.go@coldiretti.it

A Natale regala le eccellenze del Friuli Venezia Giulia!
DAL 9 DICEMBRE AL MERCATO TROVI I CESTI NATALIZI

SIAMO APERTI:
lunedì 15.00 - 19.00
giovedì e sabato 8.30 - 13.00

Mercato coperto di Campagna Amica - Via IX Agosto 4/b - GORIZIA

Campagna Amica Gorizia e Trieste

Bacheca Annunci

Macchine, attrezzatura agricola e di vinificazione

VENDO botte inox 6hl; nastro elevatore per fieno o altro 12,5m+ allungabile; attrezzi agricoli antichi per collezionisti o esposizione. Tel 0432.564533 ore pasti

VENDO mulino elettrico. Tel 0434.1609287 ore pasti

VENDO sarchiatrice mais 4 file con serbatoi inox 2q. Tel 335.6599329 ore serali

VENDO 500m di tubo da 10 zincati con accessori; 20 irrigatori (25m); Same Taurus 60hp; attrezzatura varia (erpice, aratro, trinciastocchi, spandiconcime, botte diserbo). Tel 389.0209326

VENDO rullo da 2m traino -sollevatore; botte diserbo 8hl con pompa Annovi. Tel 347.9164233

VENDO pesabestiame; seminatrice; sarchiatrice mais 4 file; vibrocultore idraulico con rullo; aratro bivomere Moro. Tel 380.2585111

VENDO Fiat 300 con sollevatore nuovo; erpice Biagioli; serbatoio Dal Degan da 2hl in vetroresina portato per diserbo e viti completa di pompa cardano e barra da 8m; scansaceppi Legretier; terzopunto. Tel 333.4005991

VENDO erpice rotante Vigolo 2,4m; atomizzatore Friuli trainato 6hl con barra diserbo. Tel 347.2247844

VENDO seminatrice Gaspardo 4 file a disco con sistema diserbo; spandiconcime Centerliner doppia elica; sarchiatrice Zilli 5 file idraulica contenitore inox; rullo soia 3m. Tel 338.3908081

VENDO aratro meccanico anche fuorisolco; mulino per granella e pannocchie a cardano. Tel 338.3236926

VENDO autocaricante Mipa; botte diserbo Benati 6hl 9m; barra diserbo nuova da 7,5m. Tel 340.5743975

VENDO aratro voltaorecchio per 65/70hp. Tel 0434.921192

VENDO John Deere 5100R 4400h perfetto; seminatrice 4 file Gaspardo MT. Tel 338.2009178

VENDO aratro voltaorecchio meccanico automatico per 65/85hp; estirpatore Macoratti 11 ancore; api per cessata attività. Tel 0431.998633 ore pasti

VENDO botte diserbo 8hl telaio riportato idraulica; aratro bivomere Ora 16; erpice idraulico Ora 4m; spandiconcime. Tel 347.1032119

VENDO voltaorecchio idraulico Lorenzo Moro; trinciastocchi Zilli; botte diserbo. Tel 348.0928248

VENDO autocaricante non omologato. Tel 0434.919355

VENDO macchina raccolta frutta; Fendt 615LSA dt 4400h. Tel 338.6946680

CERCO mulino a cardano e miscelatore; pianale agricolo rimorchio agricolo e dumper max 120q; trattore max 110hp. Tel 350.0101568

Quote, animali e prodotti

VENDO 130 rotoballe di fieno 1 e 2 taglio. Tel 0432.975572 - 347.6096132

VENDO colombi pavoncelli bianchi 12 coppie. Tel 0432.540190

VENDO legna da ardere (faggio) zona Tolmezzo possibile trasporto. Tel 377.2808087

VENDO balle piccole di fieno prato stabile e di paglia. Tel 329.104809

VENDO rotoballe di paglia d'orzo conservate al coperto zona Gorizia. Tel 328.8417641

VENDO api per cessata attività. Tel 0431.998633 ore pasti

Immobili e fabbricati

VENDO terreno agricolo irriguo 27550m2 a Santa Maria la Longa. Tel 338.3562178

VENDO terreno agricolo a Capriva del Friuli seminativo 1,5ha zona doc Isonzo. Tel 340.5743975

AFFITTO terreno fertile 23000m2 con pozzi per vigneto o ortaggi zona San Vito al Tagliamento. Tel 347.9775983

VENDO 32000m2 di terreno seminativo a Cimpello di Fiume Veneto. Tel 340.7938850

Varie

VENDO 2 macchine da cucire Singer 1 a piede 1 a mano; macchina da scrivere Olivetti. Tel 0432.672713

INSERZIONI GRATUITE **solo per soci** - REFERENTE EZIO COLLE TEL. 0432.595956
ORARIO. **dalle 9.00 alle 13.00**
per mancanza di spazio non tutte potranno essere pubblicate

LATTERIA
di VENZONE
Confezioni
& cesti
con i migliori prodotti
enogastronomici locali
in spaccio e su prenotazione
NEGOZIO VENZONE CENTRO
Via G. di Mels, 5 - Venzone (Ud)
0432 98 55 95
Lun-Sab 07:30-12:30 / 15:00-19:00
Dom 08:30-12:30 / 14:30-18:30
Festivi 08:30-12:30 / 14:30-18:30
SPACCIO LATTERIA VENZONE
Via Pontebbana, 5 - Venzone (Ud)
0432 89 00 12
Lun 10:00–13:00 / 14:00–18:00
Mar-Sab 08:30–12:30 / 15:00–19:00
Dom 15:00–19:00
Latteria di Venzone
33010 Venzone (Ud) - via Pontebbana, 5
Tel. 0432-985595 | caseificio@capfvg.it
WWW.CONSORZIOAGRARIOFVG.IT
Consorzio Agrario FVG Soc. Coop. a r.l.
Via Luigi Magrini, 2 - 33031 Basiliano UD
0432-838811 | Fax 0432-84194 | info@capfvg.it